



Ícone da vinícola é elaborado apenas em safras excepcionais e possui tiragem limitada. Sua venda é realizada apenas através de reserva e oficializada por um certificado com o número da garrafa e do lote, garantindo a exclusividade do produto.



Vinho Tinto Seco



Merlot



24 meses em Cave



Vale dos Vinhedos



18 meses em Carvalho Francês



16° a 20°C.



Guarda de 10 a 15 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.



20 a 40 minutos.



Carnes de caça, queijos picantes, massas com molhos condimentados.

Visão: Límpido e brilhante, com intensa e profunda coloração vermelho rubi acompanhada por densas lágrimas.

Olfato: Vinho único e de grande personalidade. A passagem de 18 meses por barricas novas de carvalho francês proporciona grande complexidade aromática, evidenciando notas de tabaco, baunilha e especiarias em plena harmonia com as nuances de frutas vermelhas e negras.

Paladar: A expressão máxima da variedade Merlot no terroir do Vale dos Vinhedos. Revela taninos maduros e aveludados em perfeito equilíbrio com a acidez, resultando em um final de boca longo e persistente.



93 Pontos
Adega Top 100 -
Melhor do Brasil |
2017
Safra 2011



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/storia/storia-merlot>



FICHA TÉCNICA

Clone varietal: Inra 18
Porta-Enxerto: 101-14
Terroir: Vale dos Vinhedos
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 33.000
Práticas Vitícolas: Avançada tecnologia agrícola, manejo adequado do dossel vegetativo, raleio de cachos para controle de produção. Viticultura sustentável e de precisão, respeitando o meio ambiente.
Colheita: Manual e seletiva.

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica em temperatura de 24° a 25°C;
- Remontagens e delestagens manuais durante 20 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 18 meses em barricas novas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;
- A finamento em cave por 24 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14%
Acidez Total: 5,98 g/l de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,58 g/l de ácido acético
Densidade: 0,995
Extrato Seco: 34 g/l
SO2 Total/Livre: 0,142 / 0,042 g/l
Açúcares totais em glicose: 3,20 g/l
pH: 3,51

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/storia/storia-merlot>